donvier®

Yaourtière Électronique

Livret et Instructions

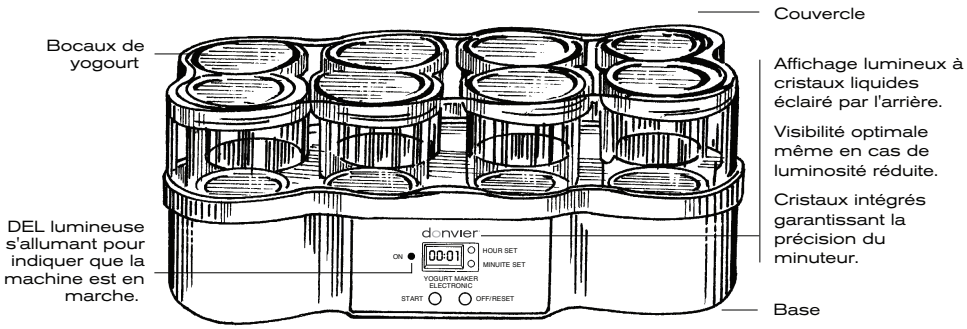
Model No. 83 7418

Mesures de précaution importantes

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, il faut toujours respecter les mesures de précautions de base, notamment :

1. Lisez l'intégralité des instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou quelque autre liquide.
4. Il est nécessaire de surveiller les enfants attentivement lorsque l'appareil est utilisé à proximité de ceux-ci.
5. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer.
6. Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est abîmé, ou si celui-ci est défectueux, a été endommagé ou est tombé. Renvoyez l'appareil à DONVIER qui l'examinera, le réparera ou effectuera des réglages.
7. L'utilisation de pièces non recommandées ou non vendues par Donvier pourrait causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ni entrer en contact avec les surfaces chaudes.
10. Ne posez pas l'appareil sur un brûleur électrique ou à gaz chaud, et ne le mettez pas dans un four chaud.
11. Ne vous servez pas de l'appareil à des fins autres que celles prévues. Cet appareil est destiné à un usage ménager.
12. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds.
13. Raccordez toujours le cordon à l'appareil dans un premier temps avant de le brancher dans la prise murale. Pour débrancher, éteignez toujours l'appareil avant de déconnecter le cordon de la prise murale.

Conservez les présentes consignes



Confectionnez votre propre yogourt sans additifs artificiels ni agents de conservation- grâce au préparateur électronique de yogourt Donvier®. Cet appareil hors pair est fiable, et le contrôle de la température vous permet de confectionner le meilleur yogourt qui soit. En utilisant seulement du lait et de la culture, préparez un yogourt frais et naturel à un coût bien inférieur à celui des produits disponibles dans le commerce. Le yogourt préparé à l'aide de l'appareil électronique Donvier convient parfaitement à la cuisson de plats à faible teneur en matières grasses et peut se déguster seul en collation délicieuse et nutritive à tout moment de la journée.

La température de ce fantastique préparateur de yogourt Donvier® est régulée de façon à fabriquer le meilleur yogourt que vous ayez jamais goûté : il est frais, naturel et il contient peu de matières grasses, pas d'additifs ni d'agents de conservation.

Les cuisiniers des pays méditerranéens, d'Europe de l'Est et d'Inde se servent du yogourt depuis des siècles pour faire ressortir les saveurs de leurs plats et pour atténuer les préparations épicées. De nos jours, les nord-américains utilisent le yogourt de nombreuses façons, des amuse-gueules aux desserts. Utilisez votre yogourt fait maison pour -préparer de délicieuses vinaigrettes, sauces et sauces piquantes à faible teneur en matières grasses. Garnissez-en les pommes de terre cuites au four pour remplacer la crème fraîche. Ajoutez du yogourt dans la pâte à pancake ou à muffin, sur les crumbles aux fruits et les fruits, ou mixez-le avec des fruits frais pour créer des laits fouettés délicieux et nutritifs.

Le thermomètre-agitateur spécial de Donvier® fourni avec votre préparateur de yogourt en facilite la préparation. Placez le bâtonnet dans le lait de façon à immerger la bulle rouge. Le niveau « Ajouter la culture » situé sur le bâtonnet indique que le lait a atteint la température adéquate et que la culture de yogourt peut être ajoutée.

Le goût de votre yogourt fait maison varie en fonction du lait et du type de culture utilisés, du temps de pause du yogourt et des parfums ajoutés. Faites des essais avec ces différents éléments afin de créer votre propre recette.

L'appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne peut être emboîtée dans une prise polarisée que d'une manière. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, essayez dans l'autre sens. S'il ne vous est pas possible de l'introduire, entrez en contact avec un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la prise de quelque façon que ce soit.

Un court cordon d'alimentation est fourni; de part sa longueur, il ne devrait pas s'entremêler et les risques de trébucher sont réduits.

Votre préparateur de yogourt Donvier® contient :

- une base chauffante
- un thermomètre-agitateur
- 8 bocaux munis de couvercles
- un couvercle

Fabrication du yogourt

INGRÉDIENTS

Lait

- 950 ml de lait entier ou à faible teneur en matière grasse. Si vous utilisez du lait écrémé, ajoutez 50 ml de lait écrémé instantané en poudre au lait froid avant de faire chauffer le tout.
- Pour utiliser du lait fait à partir de lait écrémé en poudre, ajoutez 75 ml supplémentaires de lait en poudre.

Culture de yogourt

- 1 cuiller à soupe bien pleine (15 ml) de yogourt nature disponible dans le commerce, de yogourt fait maison d'un lot précédent ou 1 sachet de culture de yogourt déshydratée que vous pouvez vous procurer dans les magasins de produits naturels-.

PROCÉDURE

1. Versez le lait dans une casserole de 1,9 l ou dans un récipient gradué en verre de 1 l. Faites chauffer le lait à puissance moyenne-faible en remuant régulièrement, jusqu'à ce que des bulles apparaissent sur les côtés et que de la vapeur se forme à la surface. Vous pouvez également faire chauffer au micro-onde à HAUTE puissance entre 8 et 10 minutes en remuant régulièrement, jusqu'à ce que le lait devienne très chaud. La température du lait doit être comprise entre 85 et 88 °C.
2. Retirez la casserole du feu et ajoutez le thermomètre-agitateur. Laissez le lait refroidir jusqu'à la température requise pour atteindre le niveau d'ajout de la culture, c'est-à-dire entre 43 et 46 °C. Si vous utilisez du lait cru, faites-le bouillir pendant plusieurs minutes avant de le laisser refroidir jusqu'à la température d'ajout de la culture.
3. Ajoutez 1 ou 2 cuillers à soupe bien pleines (de 15 à 30 ml) de culture dans l'un des bocaux. Versez une partie du lait chaud et mélangez convenablement. Versez à nouveau ce mélange dans la casserole et remuez.
4. Versez le lait dans les bocaux en parts égales, fermez ceux-ci à l'aide des couvercles et placez les bocaux dans le préparateur de yogourt.
5. Installez l'appareil sur la base chauffante. Branchez le cordon d'alimentation; l'écran numérique s'allumera et affichera « 00.01 ».
6. Appuyez sur le bouton MINUTE SET (RÉGLAGE DES MINUTES) et sélectionnez le nombre de minutes requises, puis appuyez sur le bouton HOUR SET (RÉGLAGE DES HEURES) pour choisir le nombre d'heures requises. Pour votre premier lot, essayez de régler la durée du cycle à 10 heures. Réglez vos prochains lots sur un cycle plus long pour obtenir une consistance plus épaisse, ou sur un cycle plus court pour une consistance plus fluide. Le cycle le plus court est « 0:01 » et le plus long est « 19:59 ».
7. Appuyez sur START (DÉPART) pour lancer le cycle de cuisson. L'indicateur ON (MARCHE) s'allumera pour indiquer que l'unité est en marche.
8. L'appareil émet un signal de rappel dix minutes avant la fin du cycle. L'appareil émet un second signal cinq minutes plus tard.

9. Le préparateur de yogourt s'éteint automatiquement à la fin du cycle de cuisson. L'indicateur ON s'éteint et le minuteur indique « 0:00 ». L'appareil émet un signal pendant une minute pour vous rappeler de retirer les bocaux et de les ranger au réfrigérateur.

10. Le yogourt doit être réfrigéré pendant 3 ou 4 heures avant le service. Assurez-vous de conserver un peu de yogourt ainsi préparé pour l'utiliser comme culture lors de votre prochain lot. Le yogourt nature peut être conservé au réfrigérateur entre 10 et 14 jours.

Conseils pour obtenir les meilleurs résultats

1. Si vous laissez le yogourt dans la machine trop longtemps, le caillé et le lactosérum se séparent. Une fois que cela s'est produit, on ne peut le défaire.

2. Le yogourt fabriqué à partir de lait écrémé ou de lait écrémé en poudre a une consistance légère-. Pour obtenir du yogourt plus épais et plus crémeux, ajoutez 50 ml de lait en poudre au lait avant de faire chauffer le tout.

3. Lorsque vous utilisez du yogourt vendu dans le commerce à titre de culture, choisissez uniquement des marques contenant des -cultures bactériennes, et vérifiez la date de péremption; la culture perd de sa puissance avec le temps. Utilisez uniquement du yogourt nature; les produits parfumés ne fonctionneront pas.

4. Plus le yogourt reste longtemps dans la machine, plus il devient compact et acide.

5. Si vous utilisez du lait cru ou du lait pasteurisé conservé dans votre réfrigérateur pendant plusieurs jours, laissez-le bouillir pendant quelques minutes avant de le faire refroidir jusqu'à la température d'ajout de la culture. L'ébullition inhibe la croissance de bactéries qui pourraient gêner l'efficacité de la culture de yogourt.

6. Si vous faites chauffer le lait trop longtemps ou à une température trop élevée, le yogourt produit sera de mauvaise qualité.

7. N'ajoutez pas de culture au lait froid.

8. Après réfrigération, il se peut qu'un liquide se forme au-dessus des yogourts. Ce phénomène est naturel. Mélangez-le au yogourt ou égouttez-le.

Pour aromatiser vos yogourts Donvier®

Pour obtenir les meilleurs résultats, aromatisez le yogourt après l'avoir réfrigéré pendant plusieurs heures ou juste avant de le manger. Autrement, votre yogourt risque d'être liquide. La quantité de parfum que vous ajoutez dépend de vos goûts. Voici quelques suggestions pour commencer :

2 cuillers à café de concentré de fruits surgelés, p. ex., pomme, orange, ananas	10 ml
1 cuiller à soupe de confiture diététique, de fruits en conserve ou de gelée	15 ml
1 cuiller à soupe de nectar de fruit, p. ex., poire, abricot, pêche	15 ml
1 cuiller à café de gélatine ou de garniture pour tarte ou pouding en poudre	5 ml
1 cuiller à café de mélasse ou de sirop d'érable	5 ml
1 cuiller à soupe de compote de pommes, quelques raisins secs et une pincée de cannelle	15 ml
1 cuiller à soupe de liqueur	15 ml
1 cuiller à soupe de noix de coco sucrée	15 ml
1 cuiller à café de poudre de cacao, de chocolat ou de sirop de caroube	5 ml
Ajoutez des fruits secs ou des graines de sésame pour plus de croquant	
1 cuiller à soupe de céréales complètes	15 ml
Ajoutez également des fruits frais	
1 cuiller à café de café ou d'expresso instantané	5 ml
1 cuiller à soupe de miel	15 ml
1 cuiller à café d'extrait de vanille	5 ml

Nettoyage et entretien

- Les bocaux de yogourt peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Le thermomètre-agitateur doit être lavé à la main.
- Lavez le couvercle du préparateur de yogourt et ceux des bocaux à la main.
- Nettoyez le préparateur de yogourt à l'aide d'un détergent doux et d'un chiffon humide; ne pas l'immerger dans l'eau.
- Ne conservez pas les bocaux au congélateur.

Sécurité

Ce préparateur de yogourt a été vérifié rigoureusement. S'il reste allumé pendant une période prolongée, il ne subira aucun dégât. Il ne peut pas brûler les nappes, les comptoirs ou les meubles. Un court cordon d'alimentation est fourni afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de chute. Vous pouvez utiliser une rallonge électrique de classification au moins égale à 0,5 ampère à 120 volts en faisant preuve de prudence.

Browne & Co. Ltd./Cie. Ltée.
100 Esna Park Drive
Markham, Ontario,
Canada L3R 1E3
Tel: (905) 475-6104
Fax: (905) 475-5843
www.browneco.com